LUNCH MENUS

June 10 - 15, 2002

GUNDEL

ANNO 1894

ENJOY A FREE GLASS OF WINE!

FROM THE CHEF'S TABLE

2.990.-

Chef Salad

Prime-cut Beef Pörkölt
with Mashed Potatoes

Fruit Cake with Rhubarb Compote

A TRADITIONAL GUNDEL MENU

3.800.-

Potato Soup
with Chanterelle Mushrooms

Panfried Filet of Catfish
with Chestnut Noodles

Yoghurt Mousse with Raspberries

LIGHT CUISINE

3.400.-

Basil-seasoned Tomato
with Mozarella Cheese

Grilled Breast of Squab
and Vegetables

Dietary Chocolate Torte

Sunday Brunch

at

GUNDEL

ANNO 1894

June

SZÁRNYAS PARÁDÉ

június 02.

Pástétom szárnyasokból
Gyöngytyúkleves - Szárnyas raguleves
Egészben sült pulyka
Rántott jérce tökfőzelékkel
Töltött csirke, Rózsa kacsa, libasült
Madártej

A SZEZON UTOLSÓ FINOM SPÁRGÁI

június 09.

Hideg joghurtos spárgaleves
Spárga krémleves
Zöld és fehérspárgák, sonkával, lazaccal, hideg mártásokkal
Spárga főzelék Gundel módra
Grillezett zöldspárga bárány-sülttel
Meleg fehérspárga Hollandi mártással, grillezett harcsával
Spárga kompót eperrel

TÖLTÖTT-RAKOTT ÉTELEK

június 16.

Hideg rakott sültpadlizsán
Töltött paradicsom, cukkíni, tojás
Töltött tök, paprika, karalábé
Rakott burgonya, rakott kel
Pozsonyi kocka
Töltött fánkok

LECSÓ SZEZON KEZDETE

június 23.

Lecsó hidegen
Hideg sültpaprika leves
Paradicsom leves
Lecsó zöldségesen, szalonnásan, kolbászosan, gombával, borjú miriggyel, tojásosan
Húsokkal-halakkal
Fagylalt bár

KÖNNYŰ NYÁRI ÉTELEK

június 30.

Nagy salátabár sokféle dresszinggel, halakkal
Hideg levesek
Fehérhúsú szárnyasok, rostonsült halak, borjúsült
Sok zöldséggel körítve
Gyümölcs desszertek